



REVELACIÓN viniferm

Révélation des thiols volatils. Complexité aromatique

Caractéristiques

Viniferm REVELACIÓN est la souche idéale pour augmenter la complexité aromatique des vins. Elle conjugue, avec élégance, la libération des thiols volatiles et l'expression des arômes fermentaires de types fruités principalement.

Applications

- Elaboration des vins blancs élégants à caractères variétaux et grande complexité aromatique.
- Vins blancs technologiques avec profil aromatique intense en conditions de fermentations difficiles.
- Adaptée aux fermentations de type « profil thermique inversé » (maintien des températures à 18/20°C durant les 2 à 3 premiers jours de la FA puis baisse de la température à 14/16°C en 24 heures).
- Intensifie le caractère variétal des cépages tel que le Sauvignon Blanc. Idéale pour les cépages Colombard, Gros et Petit Manseng, Sémillon, Riesling, Verdéjo, ...
- Excellents résultats sur Cabernet Sauvignon et Syrah en vins rosés.
- Augmente la complexité aromatique des variétés neutres de manière considérable.

Qualités organoleptiques:

Révélation des thiols volatiles grâce à une grande capacité de conversion des précurseurs en arômes perceptibles : 4MMP (buis, bourgeon de cassis), 3MH (pamplemousse, citron) et 3MHA (fruit de la passion, mangue, ananas).

Possibilité d'orienter la production des fractions de thiols par contrôle des courbes de température de FA.

Complexité renforcée grâce à une forte production d'arômes fermentaires de types fruités (ananas, poire, pomme).

Vins Blancs	Vins Rosés	Facteur Killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol (%vol)	Besoins nutritionnels	Effets sensoriels
+++	+++	Killer	13-25 ºC	Moyen	14	Élevé	Variétal Fermentaire

Propriétés œnologiques

- Phase de latence courte.
- Vitesse de fermentation rapide.
- Resistance à l'éthanol: 14 %.
- Rendement alcoolique moyen.
- Tolérance aux basses températures: >13ºC.
- Capacité de fermentation des moûts très clarifiés.
- Exigences élevées en azote assimilable, résultats optimaux avec Actimax Natura.
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de SO_2
- Faible production H_2S
- Bonne implantation dans le milieu: Phénotype Killer .

Doses

Vinification **20-30 g/hl**

Mode d'emploi

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, il est donc important de :

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure le plus tôt possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35º-40ºC (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).

2.- Attendre 10 minutes.

3.- Agiter doucement.

4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en s'assurant qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10ºC entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail :

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximum de la levure hydratée.

Aspect physique

Granulés de couleur foncée, dépourvus de poudre.

Présentation

Paquets de 500 g emballés sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, en carton de 10 kg.

Propriétés microbiologiques et physico-chimiques

Cellules vivantes (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	> 10^{10}
Autres levures [UFC/g]	< 10^5
Moisissures [UFC/g]	< 10^3
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10^5
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10^4
Salmonella [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10^2
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservation

Conformément aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10ºC.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35ºC et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.